BLE

BRASSERIE

L'ENVUE

Située entre la place de la Concorde et de la Madeleine. À deux pas des plus grands théâtres parisiens, dans le quartier du shopping chic, des affaires et des grands hôtels, une adresse raffinée.

Notre établissement dispose de trois salons situés au 1er étage climatisés et conçus pour accueillir vos événements, qu'ils soient privés ou professionnels. D'une capacité d'accueil allant de 6 à 50 convives.

Nos espaces modulables permettent également la privatisation totale du restaurant pour un accueil maximal de 120 convives

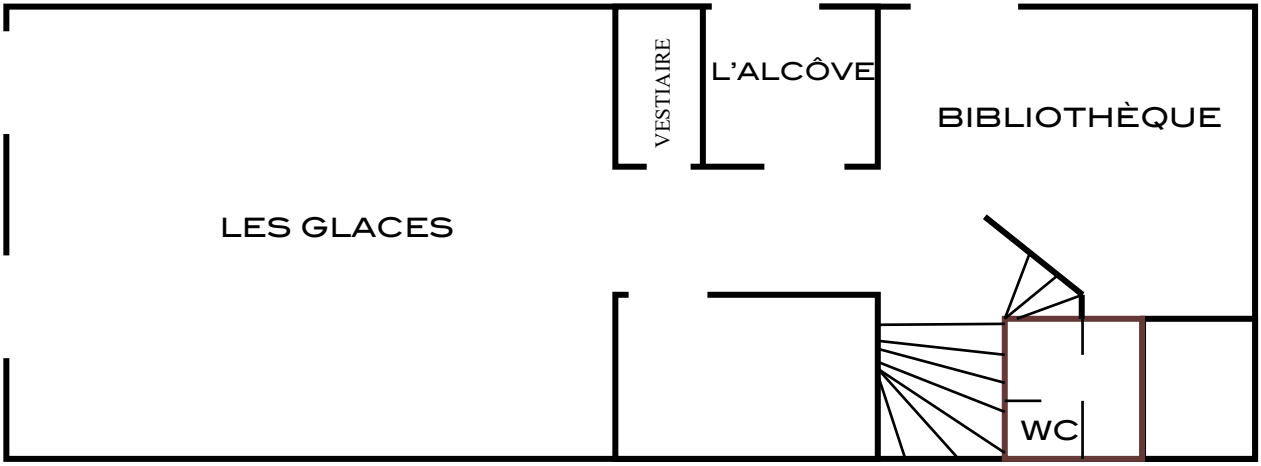
« L'ALCÔVE » Idéal pour vos réunions privées peut accueillir de 6 à 8 personnes. Sa décoration chaleureuse et son ambiance feutrée en font l'endroit parfait pour des échanges privilégiés, des repas d'affaires en petit comité.

« LA BIBLIOTHÈQUE », notre salon médiant, offre une capacité d'accueil de 10 à 19 convives, équipé d'un écran 70 pouces, idéal pour des séminaires, conférences, comités de direction, tout en conservant une atmosphère conviviale.

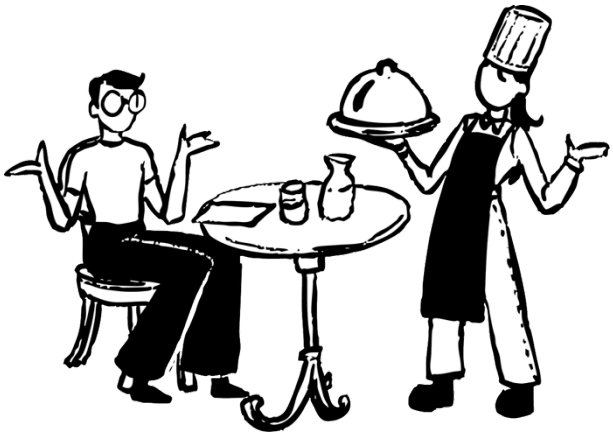
« LES GLACES », notre grand salon peut accueillir jusqu'à 50 personnes et constitue l'espace parfait pour vos grandes occasions : soirées d'entreprise, club réseau, petit déjeuner, conférence de presse. Avec sa décoration élégante et son équipement moderne, il garantit une expérience mémorable pour tous vos invités.

« SERVICE SUR MESURE »
Quel que soit le salon choisi, notre équipe dévouée est à votre disposition pour personnaliser votre évènement, vous accompagner dans le choix du menu, l'organisation, la décoration, les équipements audio et vidéo.

Bienvenue chez vous ...



ESPACES	ASSIS	COCKTAIL	RÉUNION	EN CLASSE	EN U
LA BIBLIOTHÈQUE	19	20	19	-	15
L'ALCÔVE	8	-	8	-	6
LES GLACES	50	40	20	-	30
LA BRASSERIE	60	NC	-	-	-
TOTAL	137	150	-	-	-



Petit Déjeuner

Privatisation d'un espace de 8h00 à 11h00

CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS EAU MINÉRALE
À DISCRÉTION
MINI VIENNOISERIES, PAIN BEURRE ET CONFITURE,
SALADE DE FRUITS FRAIS

26€ HT PAR PERSONNE

SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Conférence

Privatisation d'un espace de 8h00 à 16h00 ou de 18h00 à 23h30
Personnel compris

ACCUEIL Matin

CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS EAU MINÉRALE
À DISCRÉTION
MINI VIENNOISERIES, PAIN BEURRE ET CONFITURE,
SALADE DE FRUITS FRAIS

ACCUEIL Soir

ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES SALÉES
KIR VIN BLANC, JUS DE FRUITS

Déjeuner ou Diner

ENTRÉE/ PLAT/DESSERT
EAU, UNE BOUTEILLE DE VIN POUR TROIS & CAFÉ

76€ HT PAR PERSONNE

SUR UNE BASE DE 10 PERSONNES

Déjeuner ou Dîner

Privatisation d'un espace de 12h00 à 15h00
Ou 19h00 à 23h30 personnel compris, sur une base de 10 personnes

MENU Madeleine

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT
EAU MINÉRALE, CAFÉ

41€ HT PAR PERSONNE

MENU Saint Honoré

ENTRÉE/PLAT/DESSERT
VIN (1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 CONVIVES)
EAU MINÉRALE, CAFÉ

54€ HT PAR PERSONNE

MENU Concorde

1 COUPE DE CHAMPAGNE, 2 PIÉCES SALÉES
ENTRÉE/PLAT/DESSERT
VIN (1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 CONVIVES)
EAU MINÉRALE, CAFÉ

72€ HT PAR PERSONNE

Entrées

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
NOISETTES & NOIX

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS
CREME D'ISIGNY, BLINIS

RAVIOLES DU ROYAN
GARTINEES AU VIEUX COMTE

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS +2€
MI-CUIT MAISON, CHUTNEY DU CHEF

Plats

LASAGNES AUX POTIMARONS, EPINARDS ET CHAMPIGNONS
ROQUETTE ET PARMESAN

BOEUF BOURGUIGNON FONDANT
PURÉE DE POTIMARON

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX GIROLLES
POMMES GRENAILLES PERSILLÉES

SAUCISSE D'AUVERGNE, MAISON CONQUET ET SON JUS
PURÉE CRÉMEUSE

POISSON FRAIS DU MOMENT, BEURRE BLANC
RATATOUILLE AUTOMNALE

RIGATONI AUX CÊPES
CRÈME AU VIEUX COMTÉ

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS

TARTE TATIN CRÈME D'ISIGNY

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

LES DÉLICATESSES
FINANCIER, CRÈME BRULÉE PISTACHE, SALADE DE FRUITS

Cave Menu

AOP CHAMPAGNE BRUT
HENRIOT

AOP CÔTE DE BLAYE ROUGE
DOMAINE DESNECHAUD

AOP CÔTE DE GASCOGNE BLANC
DOMAINE DE MIRAIL COLOMBARD, BIO

Options

KIR AU CHARDONNAY	7€ HT
SPRITZ APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	10€ HT
COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, CITRON, CRAMBERRY	12,5€ HT
EXPRESSO MARTINI VODKA, CAFE, KAHLUA, SUCRE	12,5€ HT

Matériel Technique

Vidéoprojecteur	65€ HT
Écran LED 70 pouces	65€ HT
Micro HF	200€ HT

Cocktail

Privatisation d'un espace de 12h00 à 15h00
Ou 19h00 à 23h30 personnel compris

Boissons

KIR AU VIN CHARDONNAY
AOP COTE DE BLAYE ROUGE
AOP COTE DE GASCOGNE BLANC
JUS DE FRUITS, EAU MINERALE

Pièces Salées Exemples

MINI CLUBS
NEMS DE POULET
FEUILLETES AU CHEVRE CHAUD
CANAPES FOIE GRAS ET POMMES ROTIES
BROCHETTES DE GAMBAS ET ANANAS
PETITES BOUCHEES DE VOLAILLE AUX EPICES

Pièces Sucrées Exemples

MINI ECLAIRS
MINI FONDANTS
MACARONS DIVERS
BROCHETTE DE FRUITS
MINI TARTES AUX FRUITS DE SAISON

A PARTIR 38,00€ HT PAR PERSONNE

SUR UNE BASE DE 20 PERSONNES